

**Samedi 4 Février 2012**  
**Soirée Dansante animée par Yvon Masson**

Menu à 42€, boisson comprise  
Diner à 20h30

Crème brûlée de foie gras et toast pain d'épices

-

L'effiloché de truite fumée, aspic d'agrumes  
à la fleur de thym citron, roquette et son pistou

-

Carré de porcelet cuit lentement, pomme paillason aux champignons  
des bois et herbe fraîche, fricassé de côte et vert de blette

-

Bonbon de vieux pané au jambon sec,  
mâche et vinaigrette à la pomme

-

La barre pralinée aux crémeux de caramel au beurre salé,  
glace à la cacahuète

**Diner Saint Valentin**  
**Mardi 14 Février 2012**

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 42€  
Entrée - Poisson - viande - Fromage - Dessert : 48€

Cappuccino de légumes oubliés aux éclats de châtaigne

-

Terrine de foie gras au chocolat,  
chutney d'agrumes safranés brioche cacaotée

-

Filet de rouget en écaille de pomme de terre  
risotto d'avoine au coquillage, jus d'une bouille

-

Noisette d'agneau rôti au vert, panis à l'olive,  
mousseline de carotte sable aux raz el hanout

-

Millefeuille d'oreillette et chèvre « de chez Gorisse »  
aux aromates, salade moutarde

-

Macaron moelleux, crémeux de mangue et son salpicon  
de fruits exotiques, sorbet aux poivres longs de java

**Samedi 17 Mars 2012**  
**Soirée Dansante animée par Guy Riou**

Menu à 42€, boisson comprise  
Diner à 20h30

Cannelloni de saumon au guacamole d'avocat, gressin à la tomate

-

Tartelette d'œuf au plat, sauce meurette, émulsion de lard fumé

-

Autour du cabillaud : l'accras de morue, la brandade montée à l'huile  
d'olive et dos poêlé, carotte fane glacée au cumin, jus de viande

-

Le picodon au lard rôti sur toast,  
condimenté, mesclun

-

Savarin imbibé au rhum, minestrone de fruits exotiques  
rafraichit à la citronnelle, sorbet pina colada

*Christian Possémé*  
*et toute l'équipe de l'Ermitage*  
*vous souhaitent une*  
*excellente année 2012...*

